



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

ДСТУ 4135:2021

# ЦУКЕРКИ

Загальні технічні умови

*Відповідає офіційному тексту*

З питань придбання офіційного видання звертайтеся  
до національного органу стандартизації  
(ДП «УкрНДНЦ» <http://uas.org.ua>)

## ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ») від 28 січня 2021 р. № 22 з 2021–10–01
- 3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленими в національній стандартизації України
- 4 НА ЗАМІНУ ДСТУ 4135:2014

---

Право власності на цей національний стандарт належить державі.  
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати  
задля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання  
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації  
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ», 2021

## ЗМІСТ

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Сфера застосування .....                                                             | 1  |
| 2 Нормативні посилання .....                                                           | 1  |
| 3 Терміни та визначення понять .....                                                   | 2  |
| 4 Класифікація .....                                                                   | 2  |
| 5 Технічні вимоги.....                                                                 | 3  |
| 6 Пакування.....                                                                       | 11 |
| 7 Маркування .....                                                                     | 13 |
| 8 Вимоги щодо безпеки .....                                                            | 13 |
| 9 Вимоги щодо охорони довкілля та утилізування .....                                   | 14 |
| 10 Правила приймання.....                                                              | 14 |
| 11 Методи контролювання .....                                                          | 14 |
| 12 Правила транспортування та зберігання .....                                         | 14 |
| 13 Гарантії виробника.....                                                             | 14 |
| Додаток А (довідковий) Код продукції згідно з ДК 016 .....                             | 15 |
| Додаток Б (довідковий) Рекомендовані терміни придатності цукерок<br>до споживання..... | 16 |
| Додаток В (довідковий) Бібліографія.....                                               | 21 |

## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

### ЦУКЕРКИ

#### Загальні технічні умови

### SWEETS

#### General specifications

Чинний від 2021–10–01

## 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на цукерки – кондитерські вироби, виготовлені на основі цукру чи його замінників, з однієї чи кількох цукеркових мас, різноманітні за формою та смаком.

Вимоги щодо безпечності продукції, процесу виробництва, охорони довкілля викладено в розділах 5, 8 та 9 цього стандарту.

## 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2630:2019 Технологічні процеси та устаткування для них в кондитерському виробництві.

Терміни та визначення понять

ДСТУ 2633:2017 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять

ДСТУ 3583: 2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 3984-2000 Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови

ДСТУ 4221:2003 Спирт етиловий ректифікований. Технічні умови

ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2019 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості.

Загальні технічні умови

ДСТУ 4391:2017 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4394:2020 Кава розчинна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4445:2005 Спреди та суміші топлених жирів. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови

ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови.

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4504:2005 Ядра бобів арахісу. Загальні технічні умови

ДСТУ 4542:2006 Какаовела молота. Технічні умови

ДСТУ 4552: 2006 Сироватка молочна суха. Технічні умови

ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361–2008, IDT)

ДСТУ 4660:2017 Напівфабрикати. Глазурі та маса для формування. Загальні технічні умови

ДСТУ 4665:2006 Ядро кунжуту смажене. Технічні умови

ДСТУ 4672:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення золи і металоманітних домішок

ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин

ДСТУ 4700:2006 Коньяки України. Технічні умови

ДСТУ 4848:2007 Напівфабрикати кондитерські. Маса горіхові та шоколадно-горіхові. Загальні технічні умови

ДСТУ 4900:2007 Джеми. Загальні технічні умови

ДСТУ 4910:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин

ДСТУ 5004:2017 Какао-масло. Загальні технічні умови

ДСТУ 5005:2014 Жири рослинні. Еквіваленти, поліпшувачі, замінники, та сурогати какао-масла.

Загальні технічні умови

ДСТУ 5006:2017 Какао терте. Загальні технічні умови

ДСТУ 5025:2008 Вироби кондитерські. Метод визначення масової частки загальної сірчистої кислоти

ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови.

ДСТУ 5059:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення цукрів

ДСТУ 5060:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масової частки жиру

ДСТУ 7012:2009 Кунжут. Технічні умови

ДСТУ 7696:2015 Мак олійний Загальні технічні умови

ДСТУ 8719:2017 Продукти яєчні. Технічні умови

ДСТУ 8743:2017 Сухофрукти субтропічних культур. Технічні умови.

ДСТУ EN 15086:2009 Продукти харчові. Метод визначення вмісту ізомальту, лактіту, мальтіту, маніту, сорбіту та ксиліту у харчових продуктах (EN 15086:2006, IDT)

ДСТУ ISO 6477:2019 (ISO 6477:1988, IDT) Ядра горіхів кешью. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 745:2004 Фольга алюмінієва для пакування. Технічні умови (ГОСТ 745-2003, IDT)

ДСТУ ГОСТ 1760:2018 (ГОСТ 1760–2014, IDT) Підпергамент. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 9569:2009 Папір парафінований. Технічні умови (ГОСТ 9569-2006, IDT)

ДСТУ OIML R 87:2017 (OIML R 87: 2016, IDT) Кількість фасованого товару в упаковках

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

**Примітка.** Чинність стандартів, на які є посилання в цьому стандарті, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними показниками національних стандартів.

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни, наведені в [4], ДСТУ 2630 та ДСТУ 2633, а також терміни, додатково вжиті у цьому стандарті та визначення позначених ними понять:

#### 3.1 корпус цукерки

Цукеркова маса заданої форми

#### 3.2 цукерки збільшеного розміру

Цукерки масою понад 25 г.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

#### 4.1 Цукерки за технологією виробництва поділяють на:

— неглазуровані (поверхня може бути оброблена захисним жирно-восковим шаром або посипана чи глянсована);

— глазуровані чи частково глазуровані (корпуси повністю або частково покриті глазур'ю);

— з начинками; або

— без начинок;

— відформовані з шоколадної (шоколадні) та/або кондитерської маси.

#### 4.2 За зовнішнім оформленням цукерки виготовляють:

— загорнутими;

— частково загорнутими;  
 — незагорнутими;  
 — розфасованими в художньо оформлені коробки в капсулах або філейчиках, у корексах з полімерних та інших матеріалів, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я України;  
 — відформованими у фольгу або полімерні матеріали, використання яких дозволено центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я України.

**4.3** Коди продукції згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

## 5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**5.1** Цукерки виготовляють відповідно до вимог цього стандарту та вимог чинного законодавства України щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Параметри безпечності цукерок регламентують санітарними заходами, затвердженими в установленому порядку.

### 5.2 Характеристика цукеркових мас

**5.2.1** Характеристики цукеркових мас для виготовлення корпусів та начинок цукерок наведено в таблиці 1.

**Таблиця 1** — Характеристика цукеркових мас

| Назва цукеркових мас             | Характеристика                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Помадна                          | Дрібнокристалічна маса, виготовлена з цукру та патоки, з додаванням чи без додавання молока, фруктово-ягідної чи іншої аналогічної сировини                                                                                           |
| Помадно-кремова                  | Дрібнокристалічна пластична маса, виготовлена з цукру, патоки, з додаванням чи без додавання молока, вершкового масла, рослинного чи іншого жиру та іншої аналогічної сировини                                                        |
| Помадна на основі цукрової пудри | Дрібнокристалічна маса, виготовлена з тонкодисперсної цукрової пудри, патоки, сухих або згущених молочних продуктів, рослинних жирів та іншої аналогічної сировини                                                                    |
| Фруктова                         | Драглиста маса, виготовлена з фруктово-ягідної сировини та цукру, з додаванням чи без додавання харчових кислот та іншої аналогічної сировини                                                                                         |
| Желейна                          | Драглиста маса від м'якої до пружноеластичної консистенції, виготовлена з цукру, патоки та драглеутворювальних речовин, з додаванням чи без додавання іншої аналогічної сировини                                                      |
| Желейно-фруктова                 | Драглиста маса від м'якої до пружноеластичної консистенції, виготовлена з цукру, патоки, драглеутворювальних речовин, з додаванням фруктово-ягідної та іншої аналогічної сировини                                                     |
| Молочно-желейна                  | Драглиста маса від м'якої до пружноеластичної консистенції або частково-закристалізована маса, виготовлена з цукру, патоки, молочних продуктів, драглеутворювальних речовин, з додаванням чи без додавання іншої аналогічної сировини |
| Марципанова                      | Однорідна пластична маса, виготовлена з розтертих необсмажених ядер горіхів, заварених сиропом із цукру або змішаних з цукром, з додаванням чи без додавання іншої аналогічної сировини                                               |
| Марципаноподібна                 | Однорідна пластична маса, виготовлена з розтертого насіння олійних, зернових чи бобових культур, заварених сиропом із цукру чи змішаних із цукром, з додаванням чи без додавання іншої аналогічної сировини                           |
| Шоколадна                        | Тонкоподрібнена маса, яку виготовляють на основі какао-продуктів (одного чи декількох), з додаванням чи без додавання цукру, молочних продуктів та іншої аналогічної сировини і добавок                                               |
| Кондитерська (жирова)            | Тонкоподрібнена маса, отримана з цукру, рослинного жиру, з додаванням чи без додавання какао-продуктів, сухих молочних продуктів та іншої аналогічної сировини                                                                        |

Продовження таблиці 1

| Назва цукеркових мас                                      | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Праліне                                                   | Тонкоподрібнена маса, отримана з цукру, обсмажених горіхів, жиру та іншої аналогічної сировини                                                                                                                                                           |
| Пралінеподібна                                            | Тонкоподрібнена маса з олійного, зернового, бобового насіння чи борошна (кукурудзяного, рисового тощо), жиру й цукру, з додаванням чи без додавання сухих молочних продуктів, какао-продуктів та іншої аналогічної сировини                              |
| Збивна                                                    | Піноподібна маса від м'якої до дрібнокристалічної структури, виготовлена з цукру, патоки та піноутворювача, з додаванням чи без додавання драглеутворювачів, фруктових-ягідної сировини, молочних продуктів, какао-порошку чи іншої аналогічної сировини |
| Кремове-збивна                                            | Піноподібна маса з цукру, піноутворювача та жиру з додаванням чи без додавання драглеутворювача, фруктових-ягідної сировини, молочних продуктів, какао-порошку та іншої аналогічної сировини                                                             |
| Лікерна                                                   | Рідка або частково закристалізована сиропоподібна маса з додаванням чи без додавання алкогольних напоїв та іншої аналогічної сировини                                                                                                                    |
| Кремova                                                   | Масляниста маса на основі цукру та жиру з додаванням чи без додавання горіхів, какао-продуктів, молочних продуктів та іншої аналогічної сировини                                                                                                         |
| Грильязна та м'який грильяз                               | Маса, отримана змішуванням розплавленого цукру, увареного сиропу чи меду з подрібненими ядрами горіхів, бобів арахісу, ядрами олійного насіння або зернопродуктів та іншої аналогічної сировини                                                          |
| Нугоподібна                                               | Піноподібна, в'язка маса з цукру, патоки та піноутворювача з додаванням чи без додавання фруктових-ягідної сировини, молочних продуктів, какао-порошку та іншої аналогічної сировини                                                                     |
| Ірисоподібна (тоффі)                                      | Дрібнокристалічна чи аморфна маса, отримана уварюванням цукрово-патоково-молочного чи цукрово-патоково-фруктового сиропу, з додаванням жиру та іншої аналогічної сировини                                                                                |
| М'яка карамель                                            | Маса, отримана уварюванням цукрово-патокового чи цукрово-патоково-молочного сиропу з додаванням жиру та іншої аналогічної сировини або без додавання                                                                                                     |
| Фруктово-грильязна                                        | Маса, отримана уварюванням фруктових сировини з цукром, з додаванням подрібнених ядер горіхів, бобів арахісу, ядер олійного насіння чи зернопродуктів, родзинок, сухофруктів, цукатів та іншої аналогічної сировини                                      |
| Молочно-грильязна                                         | Маса, отримана уварюванням молока з цукром, з додаванням чи без додавання драглеутворювальних речовин, подрібнених ядер горіхів або бобів арахісу, або ядер олійного насіння чи зернопродуктів, родзинок, цукатів та іншої аналогічної сировини          |
| Молочно-тиражена                                          | Дрібнокристалічна тиражена маса, виготовлена з цукру, патоки, молочних продуктів, з додаванням чи без додавання ядер горіхів, бобів арахісу, родзинок, з уведенням чи без уведення желатинової маси                                                      |
| Молочна                                                   | Частково чи повністю закристалізована маса з цукру, молока або молочних продуктів, з додаванням чи без додавання вершкового масла, горіхів, фруктових-ягідної та іншої аналогічної сировини                                                              |
| Карамелеподібна                                           | Маса, виготовлена уварюванням цукрового або цукрово-патокового чи цукрово-інвертного сиропу, з додаванням або без додавання іншої аналогічної сировини                                                                                                   |
| Трюфельна                                                 | Тонкоподрібнена маса, отримана з цукру, рослинного жиру, какао-продуктів, з додаванням чи без додавання сухих молочних продуктів або іншої аналогічної сировини                                                                                          |
| Із заспиртованих ягід, фруктів або сухофруктів та цукатів | Ягоди та фрукти заспиртовані, сушені, в'ялені, цукати глазуrowані або неглазуrowані з обробленою поверхнею                                                                                                                                               |
| З горіхів                                                 | Горіхи цілі чи половинки, глазуrowані повністю або частково                                                                                                                                                                                              |
| Із зірваних круп чи круп'яних напівфабрикатів             | Маса, отримана змішуванням увареного сиропу із зірваними зернопродуктами та/або круп'яними напівфабрикатами, подрібненими ядрами горіхів, бобів арахісу, ядрами олійного насіння та іншої аналогічної сировини                                           |

Кінець таблиці 1

| Назва цукеркових мас                                                                                                                                                                           | Характеристика                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Суміш ядер горіхів та подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зірваних круп, зернопродуктів та іншої аналогічної сировини                                                             | Отримана змішуванням увареного сиропу, суміші ядер горіхів або подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зірваних круп, зернопродуктів та іншої аналогічної сировини                                   |
| Суміш шоколаду-напівфабрикату, шоколадної чи кондитерської глазури, ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зірваних круп, зернопродуктів та іншої аналогічної сировини | Отримана змішуванням шоколаду-напівфабрикату, шоколадної чи кондитерської глазури, ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зірваних круп, зернопродуктів та іншої аналогічної сировини |
| Персипанова                                                                                                                                                                                    | Однорідна пластична маса, виготовлена з розтертих необсмажених ядер плодів кісточкових культур, заварених сиропом із цукру або змішаних з цукром, з додаванням чи без додавання іншої аналогічної сировини    |
| Маси з підсолоджувачами                                                                                                                                                                        | Цукеркові маси різних видів, зазначених вище, на основі підсолоджувачів (ксиліт, сорбіт тощо)                                                                                                                 |

**5.2.2 Корпуси цукерок можуть бути з:**

- однієї цукеркової маси;
- двох чи декількох цукеркових мас (скомбіновані, багатошарові, всередині з начинкою);
- однієї чи декількох цукеркових мас, скомбінованих з іншими кондитерськими напівфабрикатами (пряниковий шар, біквітний шар, вафельні шари, печиво тощо);
- цукатів, сухофруктів, заспиртованих фруктів або ягід, горіхів, зернопродуктів, ядер бобів арахісу тощо;
- цукеркових мас між шарами вафель, зокрема фігурних чи рельєфних форм, заповнених начинкою повністю або частково.

Цукерки також можуть бути виготовленими з крихти печива, крекерів, вафельних листів, перешарованих начинкою, чи вафельного шару, та начинки (вафельні), зернопродуктів тощо з добавками чи без.

Поверхня цукерок може бути: повністю чи частково декорована, чи оздоблена оздоблювальними напівфабрикатами (какао-порошком, цукром, цукровою пудрою, горіховою або вафельною крихтою, шоколадною крупкою; оброблена різними цукерковими масами, горіхами, фруктами чи іншими оздоблювальними матеріалами), або покрита жиром-восковою сумішшю.

**5.2.3 Для виготовлення цукерок не дозволено використовувати рафінадну патоку та меласу.****5.2.4 Вимоги до органолептичних показників цукерок зазначено в таблиці 2.****Таблиця 2** — Органолептичні показники цукерок

| Назва показника  | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методи контролювання |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Смак та запах    | Характерний конкретному виду цукерок відповідно до затверджених рецептур, без стороннього присмаку та запаху                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Відповідно до 11.2   |
| Зовнішній вигляд | Властивий конкретному виду цукерок відповідно до затверджених рецептур.<br>Неглазуровані цукерки.<br>Цукерки неглазуровані повинні мати суху нелипку поверхню.<br>Для цукерок, що виготовляють на потоково-механізованих лініях формуванням у крохмаль, дозволені сліди крохмалю на поверхні.<br>Глянсовані цукерки повинні мати блискучу нелипку поверхню.<br>Обсипані цукерки мають бути покритими рівномірним шаром цукру, цукрової пудри, какао-порошку тощо, дозволено незначне осипання обсипки. | Відповідно до 11.2   |



Кінець таблиці 2

| Назва показника  | Характеристика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Методи контролювання |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Зовнішній вигляд | <p>Цукерки з помадним корпусом можуть мати на поверхні незначні скупчення кристалів цукру у вигляді світлих плям.</p> <p>Цукерки, вироблені на основі кондитерських жирів випресовуванням, на нижньому боці поверхні можуть мати легкий світлий наліт.</p> <p>У цукерках, виготовлених випресовуванням на основі сумішей шоколадної чи кондитерської глазурі, ядер горіхів чи подрібнених горіхів, заспиртованих ягід чи фруктів, сухофруктів, зірваних круп, зернопродуктів та іншої аналогічної сировини, дозволена нерівна поверхня, незначна деформація та просвічування складників.</p> <p>Глазуровані цукерки.</p> <p>Корпуси цукерок мають бути покриті рівним чи трохи хвилястим шаром глазурі з незначними напливами знизу, або мати малюнок на поверхні.</p> <p>Цукерки, глазуровані шоколадною глазур'ю, не повинні мати на лицьовій поверхні «посивіння» та можуть мати незначні пошкодження поверхні під час виробництва на механізованих лініях й під час машинного загортання.</p> <p>Цукерки, оздоблені різними сипкими напівфабрикатами, можуть мати нерівномірне та незначне осипання оздоблення поверхні та просвічування складників.</p> <p>Дозволені сліди сипких напівфабрикатів у глазурі, нерівності на денці цукерок і незначне просвічування корпусів цукерок.</p> <p>Цукерки зі збивними, кремово-збивними, фруктовими, желейними та молочно-желейними корпусами, з нугоподібними та ірисоподібними корпусами можуть мати вічка, під час загортання на машинах — трохи надтріснуту глазур, що не спричиняє просочування цукеркової маси.</p> <p>Цукерки, глазуровані цукровою та помадною глазур'ю, можуть мати на поверхні незначні скупчення кристалів цукру у вигляді світлих плям.</p> <p>Для цукерок, що виробляють на основі кондитерських жирів випресовуванням, або відформованих на шоколадно-формувавальному обладнанні, а також для цукерок, глазурованих кондитерською чи жирною глазур'ю, дозволена тьмяна поверхня та незначні просвічування корпусу.</p> <p>Цукерки на вафельній основі, на основі фігурних вафель та покриті вафлями, можуть мати незначне просвічування корпусу з боків та на денці й незначне надтріскування глазурі на поверхні.</p> <p>Цукерки з начинками, цукерки із заспиртованими фруктами, ягодами та цукерки з корпусами із сухих ягід та фруктів у глазурі можуть мати незначне просочування на поверхню цукеркової маси.</p> <p>Цукерки, відформовані з шоколадної чи кондитерської маси для формування, з начинками чи без начинок повинні мати блискучу лицьову поверхню з чітким малюнком без «посивіння» і пошкоджень.</p> <p>Цукерки з марципанової та марципаноподібної маси у вигляді фігур мають бути художньо оформлені чи розфарбовані харчовими барвниками та покриті захисним шаром (з парафіну марки А, бджолиного воску тощо) або фасовані в пакети з целофану чи полімерних матеріалів</p> | Відповідно до 11.2   |
| Форма            | <p>Різноманітна, відповідно до затверджених рецептур.</p> <p>Цукерки, виготовлені на ірисо-формувальних машинах, можуть мати нерівний зріз і незначну деформацію.</p> <p>Цукерки, виготовлені випресовуванням з подальшим різанням джгутів, можуть мати нерівний зріз.</p> <p>Цукерки, корпус яких складається із сухофруктів та цукатів, а також неглазуровані желейні цукерки можуть мати незначну деформацію</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Відповідно до 11.2   |

**5.2.5** За фізико-хімічними показниками корпуси, шари та начинки мають відповідати нормам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники корпусів, шарів та начинок цукерок

| Ч. ч. | Назва корпусів, шарів, начинок цукерок                                        | Норми                                  |                                                                              |                                     |                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|       |                                                                               | масова частка вологи, %, не більше ніж | масова частка загального цукру (у перерахунку на сахарозу), %, не більше ніж | масова частка жиру, %, не менше ніж | масова частка редуковальних речовин, %, не більше ніж |
| 1     | Помадні корпуси та шари корпусів перед глазуруванням:                         | 19                                     | —                                                                            | —                                   | 14                                                    |
|       | — з додаванням інвертази                                                      | 19                                     | —                                                                            | —                                   | 16                                                    |
| 2     | Помадні корпуси та шари помадних корпусів неглазуровані                       | 16                                     | —                                                                            | —                                   | 14                                                    |
|       | — з додаванням інвертази                                                      | 16                                     | —                                                                            | —                                   | 16                                                    |
| 3     | Корпуси з молочної помади та начинки типу молочного ірису                     | 19                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 4     | Помадні корпуси на основі цукрової пудри з начинкою та без начинки            | 16                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 5     | Фруктові, желейні корпуси (желейно-фруктові; молочно-желейні):                |                                        |                                                                              |                                     |                                                       |
|       | — без додавання драглеутворювачів                                             | 20                                     | —                                                                            | —                                   | 65                                                    |
|       | — з додаванням драглеутворювачів з лактатом натрію чи іншими буферними солями | 22                                     | —                                                                            | —                                   | 65                                                    |
|       | — з додаванням драглеутворювачів                                              | 28                                     | —                                                                            | —                                   | 65                                                    |
|       | — з додаванням драглеутворювачів і фруктово-ягідної сировини                  | 32                                     | —                                                                            | —                                   | 65                                                    |
|       | — з додаванням модифікованого крохмалю                                        | 30                                     | —                                                                            | —                                   | 65                                                    |
| 6     | Марципанові або марципаноподібні                                              | 20                                     | 75                                                                           | —                                   | —                                                     |
| 7     | Праліне                                                                       | 4                                      | 65                                                                           | 21                                  | —                                                     |
| 8     | Пралінеподібні                                                                | 4                                      | 65                                                                           | —                                   | —                                                     |
| 9     | Маси жирові на основі кондитерського та рослинного жиру                       | 6                                      | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 10    | Молочні корпуси та молочні шари корпусів:                                     |                                        |                                                                              |                                     |                                                       |
|       | — перед глазуруванням                                                         | 19                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
|       | — неглазуровані                                                               | 14                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 11    | Збивні та кремово-збивні корпуси                                              | 25                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 12    | Кремові корпуси та шари корпусів цукерок:                                     |                                        |                                                                              |                                     |                                                       |
|       | — помадно-кремові                                                             | 19                                     | —                                                                            | 13                                  | —                                                     |
|       | — помадно-кремові, виготовлені безкрохмальним відпливанням                    | 15                                     | —                                                                            | —                                   | 16                                                    |
|       | — шоколадно-кремові                                                           | 9                                      | —                                                                            | 37                                  | —                                                     |
|       | — шоколадно-кремові з какао-маслом                                            | 3                                      | —                                                                            | 33                                  | —                                                     |
|       | — двохарові кремові                                                           | 17                                     | —                                                                            | 22                                  | —                                                     |

Продовження таблиці 3

| Ч. ч. | Назва корпусів, шарів, начинок цукерок                                                                                                                                                                     | Норми                                  |                                                                              |                                     |                                                       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                                                                                            | масова частка вологи, %, не більше ніж | масова частка загального цукру (у перерахунку на сахарозу), %, не більше ніж | масова частка жиру, %, не менше ніж | масова частка редукувальних речовин, %, не більше ніж |
| 13    | Лікерні корпуси                                                                                                                                                                                            | 31                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 14    | Грильязні корпуси                                                                                                                                                                                          | 6                                      | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 15    | Фруктово-грильязні корпуси та м'який грильяз                                                                                                                                                               | 25                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 16    | Молочно-грильязні корпуси                                                                                                                                                                                  | 20                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 17    | Корпуси з молочної тираженої або ірисо-подібної маси (тоффі)                                                                                                                                               | 14                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 18    | Корпуси цукерок із цукатів і сушених та в'ялених фруктів тощо                                                                                                                                              | 32                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 19    | Корпуси із заспиртованих фруктів та ягід                                                                                                                                                                   | 45                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 20    | Корпуси нугоподібні                                                                                                                                                                                        | 15                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 21    | Корпуси із зірваних круп та круп'яних напівфабрикатів                                                                                                                                                      | 15                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 22    | Корпуси з кукурудзяних паличок                                                                                                                                                                             | 8                                      | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 23    | Корпуси із суміші шоколадної та кондитерської маси із цукатами, родзинками, вафлями, горіхами та іншими добавками                                                                                          | 12                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 24    | Корпуси горіхові (цілі горіхи чи половинки горіхів)                                                                                                                                                        | 5                                      | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 25    | Корпуси із суміші ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп та іншої аналогічної сировини                                                               | 15                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 26    | Корпуси із суміші шоколаду-напівфабрикату, шоколадної чи кондитерської глазури, ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп та іншої аналогічної сировини | 7                                      | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 27    | Корпуси скомбіновані, виготовлені безкромальним відливанням                                                                                                                                                | 20                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
| 28    | Начинки цукерок, зокрема відформованих у кондитерську та шоколадну масу для формування:                                                                                                                    |                                        |                                                                              |                                     |                                                       |
|       | — помадні та на їх основі                                                                                                                                                                                  | 30                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
|       | — лікерні, карамелеподібні та на їх основі                                                                                                                                                                 | 50                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
|       | — шоколадні та на їх основі                                                                                                                                                                                | 30                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |
|       | — молочні та на їх основі                                                                                                                                                                                  | 20                                     | —                                                                            | —                                   | —                                                     |

Кінець таблиці 3

| Ч. ч.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Назва корпусів, шарів, начинок цукерок                                                | Норми                                  |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                       | масова частка вологи, %, не більше ніж | масова частка загального цукру (у перерахунку на сахарозу), %, не більше ніж          | масова частка жиру, %, не менше ніж                                                   | масова частка редукувальних речовин, %, не більше ніж |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — фруктові, фруктово-желейні, молочно-желейні та на їх основі                         | 41                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — праліне та пралінеподібні                                                           | 4                                      | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — жирові                                                                              | 6                                      | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — кремові та на їх основі                                                             | 23                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — на основі праліне, пралінеподібних, марципанових та жирових мас                     | 20                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
| 29                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Корпуси цукерок на основі підсолоджувачів:                                            |                                        |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — помадні, молочні, марципанові                                                       | 15                                     | Відповідно до розрахункового вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 3$ | Відповідно до розрахункового вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом $\pm 3$ |                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — марципаноподібні                                                                    | 20                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — пралінові                                                                           | 4                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — кремові                                                                             | 7                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — грильяжні                                                                           | 6,0                                    | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — желейно-фруктові                                                                    | 30                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — фруктові та збивні                                                                  | 24                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | — з ягід, фруктів та сухофруктів                                                      | 32                                     | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
| 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | М'яка карамель                                                                        | 9                                      | —                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
| 31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | З вафельних листів, перешарованих начинкою, або вафельного шару та начинки (вафельні) | 5,0                                    | м                                                                                     | —                                                                                     | —                                                     |
| 32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Персипанові                                                                           | 20                                     | 75                                                                                    |                                                                                       |                                                       |
| <p><b>Примітка 1.</b> У помадно-кремових корпусах цукерок з додаванням препаратів, які містять фермент інвертазу, масова частка вологи має бути не менше ніж 11 %.</p> <p><b>Примітка 2.</b> Знак «—» у таблиці 3 означає, що зазначений показник не нормують.</p> <p><b>Примітка 3.</b> Фізико-хімічні показники праліне визначають у процесі виробництва до введення добавок.</p> <p><b>Примітка 4.</b> Для помадних корпусів, виготовлених на основі цукрів (глюкози, тагатози, комбінації глюкози та фруктози тощо) масова частка редукувальних речовин має бути не більше ніж 80 %.</p> <p><b>Примітка 5.</b> Масова частка золи, не розчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, у цукерках не повинна перевищувати 0,1 %.</p> |                                                                                       |                                        |                                                                                       |                                                                                       |                                                       |

**5.2.6** У цукерках з шоколадної маси чи кондитерської маси масова частка начинки — відповідно до рецептури та допустимими відхилами  $\pm 3$  %. У шоколадних цукерках з начинками масова частка шоколадної маси у відсотках до маси готової продукції не повинна бути менше ніж 25 %.

Під час виготовлення шоколадних цукерок дозволено додавати в шоколадну масу рослинні жири (еквіваленти какао-масла) у кількості, що не перевищує 5 % загальної маси шоколадної частини готового виробу, після віднімання кількості харчових добавок і добавок, не зменшуючи мінімальний вміст какао-масла та загальну кількість какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини.

**5.2.7** Масова частка вологи в корпусах, шарах, начинках та неглазурованих цукерках має відповідати рецептурі з урахуванням передбачених нею граничних відхилів, але не перевищувати норм, зазначених у таблиці 3.

**5.2.8** У корпусах, начинках цукерок, виготовлених з використанням фруктози, масова частка вологи може бути на 2 % більше, ніж в аналогічній масі з використанням цукру; масову частку редукувальних речовин не нормують.

**5.2.9** Масова частка загального цукру (в перерахунку на сахарозу) в корпусах, шарах, начинках та неглазованих цукерках з праліне й марципанових цукеркових мас має відповідати розрахунковому вмісту відповідно до рецептури з допустимим відхилом  $\pm 3$  %, але не перевищувати норм, зазначених у таблиці 3.

**5.2.10** Масова частка жиру у корпусах, шарах, начинках з праліне та кремових цукеркових мас має бути відповідно до розрахункового вмісту згідно з рецептурою з допустимим відхилом  $\pm 3$  %, але не перевищувати норм, зазначених у таблиці 3.

**5.2.11** Масова частка глазури в глазованих цукерках має бути відповідно до розрахункового вмісту згідно з рецептурою з гранично допустимим відхилом  $\pm 3$  %.

**5.2.12** Уміст харчових добавок у разі їх використання в цукерках не повинен перевищувати гранично допустимі рівні, затверджені в установленому порядку відповідно до вимог чинного законодавства України.

**5.2.13** У цукерках з начинками між шарами вафель співвідношення вафельного листа чи вафельного шару та начинки має бути відповідно до розрахункових значень згідно з рецептурою з граничним відхилом  $\pm 5$  %.

### 5.3 Вимоги до сировини

**5.3.1** Для виготовлення цукерок використовують такі види сировини:

- цукор білий — згідно з ДСТУ 4623/ГОСТ 31361;
- глазур та масу для формування — згідно з ДСТУ 4660;
- патоку крохмальну — згідно з ДСТУ 4498;
- патоку мальтозну — згідно з чинним нормативним документом;
- молоко незбиране згущене із цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- молоко та вершки сухі — згідно з ДСТУ 4273;
- какао терте — згідно з ДСТУ 5006;
- какао-масло — згідно з ДСТУ 5004;
- ядра горіхів кеш'ю — згідно з ДСТУ ISO 6477;
- ядра мигдалю солодкого — згідно з чинним нормативним документом;
- ядра горіхів фундука — згідно з чинним нормативним документом;
- ядра горіхів волоських — згідно з чинним нормативним документом;
- масло вершкове — згідно з ДСТУ 4399;
- маргарин — згідно з ДСТУ 4465;
- кокосову стружку — згідно з чинним нормативним документом;
- коньяк — згідно з ДСТУ 4700;
- глюкозу кристалічну — згідно з ДСТУ 4464;
- спирт етиловий ректифікований — згідно з ДСТУ 4221;
- какаовелу — згідно з ДСТУ 4542;
- каву натуральну розчинну — згідно з ДСТУ 4394;
- каву натуральну смажену — згідно з ГОСТ 6805;
- жири кондитерські — згідно з ДСТУ 4335 та іншими чинними нормативними документами;
- виноград сушений — згідно з чинним нормативним документом;
- припаси та підварки — згідно з ДСТУ 3984;
- продукти яєчні — згідно з ДСТУ 8719;
- джеми згідно з ДСТУ 4900;
- крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;
- замінники какао-масла — згідно з ДСТУ 5005;
- пюре фруктово-ягідне — згідно з чинним нормативним документом;
- ядра бобів арахісу — згідно з ДСТУ 4504;
- жири рослинні — згідно з чинним нормативним документом;
- какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391;

- пюре овочеве — згідно з чинним нормативним документом;
- сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583;
- спреди та суміші жирові — згідно з ДСТУ 4445;
- мед натуральний — згідно з ДСТУ 4497;
- сироватка молочна суха — згідно з ДСТУ 4552;
- ядро кунжуту — згідно з ДСТУ 4665, ДСТУ 7012;
- мак — згідно з ДСТУ 7696;
- сухофрукти — згідно з 8743;
- яйця курячі — згідно з ДСТУ 5028;
- заміінники молочного жиру — згідно з чинним нормативним документом;
- глюкозний чи глюкозно-фруктозний сироп — згідно з чинним нормативним документом;
- харчові добавки — згідно з чинними нормативними документами;
- ароматизатори — згідно з чинними нормативними документами;
- пребіотики — згідно з чинним нормативним документом.

**5.3.2** Сировина, використовувана під час виробництва цукерок, має відповідати вимогам чинного законодавства України щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Під час виготовлення цукерок дозволено використовувати інші види сировини, що відповідають чинному законодавству України.

**5.3.3** Під час виробництва цукерок дозволено використовувати харчові добавки/ароматизатори/ензими лише у кількостях, що не перевищують їхні максимально допустимі рівні, якщо відсутність їхнього визначення ставить під загрозу здоров'я споживачів.

## 6 ПАКУВАННЯ

**6.1** Цукерки виготовляють загорнутими (ваговими та розфасованими), частково загорнутими (ваговими та розфасованими) та незагорнутими (ваговими та розфасованими), поштучними й у вигляді сумішей і наборів.

**6.2** Цукерки загортають в етикетку, етикетку з підгорткою, етикетку з фольгою, етикетку з підгорткою та фольгою, фольгу чи полімерну плівку.

**6.3** Для етикеток і підгортки використовують етикетковий папір, писальний папір, папір для друку офсетний, целофан, основу парафінованого паперу для парафінування, папір типу «каулекс» згідно з чинним нормативним документом, парафінований папір згідно з ДСТУ ГОСТ 9569, пергамент згідно з ГОСТ 1341, підпергамент згідно з ДСТУ ГОСТ 1760, алюмінієву фольгу для пакування харчових продуктів згідно з ДСТУ ГОСТ 745, полімерні та інші пакувальні матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я України.

Фарби на етикетках мають бути тривкими, не просочуватися на поверхню цукерок. Етикетки, фольга та підгортка не повинні мати стороннього запаху.

**6.4** Етикетка, фольга та підгортка мають щільно облягати цукерки й легко від них відокремлюватися.

У разі загортання цукерок на машинах може бути:

- кількість цукерок недостатньо щільно загорнутих і цукерок з надірваними етикетками в місцях перекручування — не більше ніж 5 %;
- кількість цукерок у недостатньо щільно спаяних етикетках — не більше ніж 7 %.

**6.5** Незагорнуті цукерки випускають ваговими чи розфасованими в художньо оформлені коробки з коробкового картону згідно з чинним нормативним документом або інше пакування з пакувальних матеріалів, які дозволено центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

Можна фасувати цукерки поштучно або по кілька штук.

Загорнуті цукерки випускають поштучними, ваговими чи розфасованими в художньо оформлені коробки, пачки чи пакети (паперові, целофанові чи з полімерних матеріалів).

**Примітка.** Метрологічний контроль загорнутих вагових цукерок на ринку здійснюють разом з обгорткою.

**6.6** Дно коробок і поверхню вміщених у них незагорнутих цукерок треба вистилати пергаментом або підпергаментом, або парафінованим папером, або целофаном, або прокладками з гофрованого паперу, чи полімерними матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я України.

У разі фасування цукерок у корекси, капсули чи філейчики дно коробки не застилають.

**6.7** Коробки з розфасованими цукерками перев'язують шовковою або віскозною, або капроною, або целофановою мотузкою, шовковим або галунним шнуром, або кришку та дно коробки з двох протилежних боків обклеюють паперовою смужкою, поліетиленовою стрічкою з липким шаром або коробку з цукерками обтягують термозсідальною полімерною плівкою.

Пакети з целюлозної чи полімерної плівки для пакування в них цукерок мають бути термоспаяними чи перев'язаними стрічкою або галунним шнуром чи заклеєними ярликом.

**6.8** Загорнуті вагові чи розфасовані цукерки пакують у ящики з гофрованого картону.

Загорнуті вагові цукерки пакують у ящики укладанням чи насипом. Ящики мають забезпечувати збереженість та якість упакованого продукту.

Загорнуті збивні та лікерні цукерки потрібно укладати в ящики рядами масою нетто не більше ніж:

— лікерні — 6 кг;

— збивні — 8 кг.

**6.9** Для місцевих перевезень дозволено упаковувати розфасовані цукерки в тару-устаткування, а також у два шари щільного обгорткового чи мішкового паперу, з подальшим перев'язуванням шпагатом чи заклеюванням клейовою стрічкою згідно з чинним нормативним документом.

**6.10** Незагорнуті цукерки укладають у ящики рядами, перестилаючи ряди пергаментом або підпергаментом, або парафінованим папером, або целофаном, або полімерними матеріалами, дозволеними центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров'я України.

Маса нетто незагорнутих цукерок у ящиках усіх видів не повинна перевищувати 10 кг.

Вимоги до пакування за масою, показниками якості, художнього оформлення, маркування для цукерок на експорт можна коригувати відповідно до контракту й угоди.

**6.11** У разі транспортування водним транспортом цукерки треба пакувати в ящики з гофрованого картону, укладені на піддони в штабель, з подальшим обтягуванням полімерною пакувальною плівкою.

Дозволено пакувати цукерки в ящики з гофрованого картону в разі перевезення у контейнерах.

Для місцевих перевезень дозволено упаковувати загорнуті цукерки в багатообігову тару з гофрованого картону, розфасовані в багатообігову тару з гофрованого картону й тару-устаткування.

**6.12** Пакувальні матеріали, споживча та транспортна тара, які використовують для пакування цукерок, мають бути чистими, сухими, без стороннього запаху, бути дозволеними для контакту із харчовими продуктами відповідно до чинного законодавства України та забезпечувати збереження якості та безпечності виробів під час транспортування, зберігання та реалізації.

**6.13** Допустимі нестачі у фактичному вмісті упакованої одиниці тари мають відповідати вимогам ДСТУ OIML R 87 та бути зазначеними в таблиці 4.

**Таблиця 4** — Допустимі нестачі у фактичному вмісті упакованої одиниці тари

| Номінальна кількість продукту ( $Q_{\text{ном}}$ ), г | Допустима нестача ( $T$ ) <sup>a</sup> |      |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------|------|
|                                                       | відсотки від $Q_{\text{ном}}$          | г    |
| Від 5 до 50 включ.                                    | 9,0                                    | —    |
| Понад 50 до 100 »                                     | —                                      | 4,5  |
| » 100 » 200 »                                         | 4,5                                    | —    |
| » 200 » 300 »                                         | —                                      | 9,0  |
| » 300 » 500 »                                         | 3,0                                    | —    |
| » 500 » 1000 »                                        | —                                      | 15,0 |

Кінець таблиці 4

| Номинальна кількість продукту ( $Q_{nom}$ ), г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Допустима нестача (Т) <sup>а</sup> |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | відсотки від $Q_{nom}$             | г     |
| Понад 1 000 до 10 000 включ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1,5                                | —     |
| » 10 000 » 15 000 »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | —                                  | 150,0 |
| » 15 000                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,0                                |       |
| <p><b>Примітка.</b> Масу нетто вагових загорнутих цукерок у транспортній тарі визначають разом із загортальними матеріалами (етикетка, фольга, загортка).</p> <p><sup>а</sup> Значення Т має бути округлено до наступного значення, кратного 0,1 г, якщо <math>Q_{nom}</math> менше чи дорівнює 1 000 г, та до наступного цілого г, якщо <math>Q_{nom}</math> більше ніж 1 000 г.</p> |                                    |       |

**6.16** У разі виготовлення наборів, складених з різних видів і назв, зокрема некондитерських виробів та/або нехарчової продукції, останні мають бути окремо упакованими й відповідати вимогам чинного законодавства України.

## 7 МАРКУВАННЯ

**7.1** Маркують спожиткове пакування цукерок державною мовою, та воно має відповідати вимогам Закону [1].

**7.2** Мову маркування на упаковці продукції для експорту обумовлюють у договорі-контракті.

**7.3** Нанесення маніпуляційних знаків здійснюють відповідно до вимог ГОСТ 14192. На кожну одиницю транспортної тари рекомендовано наносити маркування або наклеюють ярлик, або в інший спосіб, які характеризують продукцію, із зазначенням:

- назви продукту;
- назви та місцезнаходження оператора ринку, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів — назви та місцезнаходження імпортера;
- кількості харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;
- мінімального терміну придатності чи дати: «вжити до»;
- кількості паковальних одиниць і маси паковальної одиниці для фасованих виробів;
- переліку інгредієнтів (для вагових виробів);
- інгредієнтів, які можуть спричиняти алергічні реакції чи непереносимість (для вагових виробів);
- інформації про поживну цінність харчового продукту (для вагових виробів);
- номерів партії;
- будь-яких особливих умов зберігання та/або умов використання (за потреби);
- позначення цього стандарту (за потреби);
- штрихового кода (за наявності).

**7.4** Дозволено наносити іншу додаткову інформацію, що не суперечить чинному законодавству України.

## 8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**8.1** Під час виробництва цукерок потрібно дотримуватися вимог щодо безпеки відповідно до вимог чинних нормативних документів.

**8.2** Технологічне устаткування має відповідати вимогам чинних нормативних документів.

**8.3** Технологічний процес треба виконувати згідно з вимогами чинного нормативного документа.

**8.4** Повітря робочої зони має відповідати вимогам чинних нормативних документів.

**8.5** Рівні шуму на робочих місцях мають відповідати санітарним нормам ДСН 3.3.6.037 [7].

**8.6** Вібраційна безпека й санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам чинного нормативного документа.

**8.7** Освітлення робочих місць має відповідати санітарним нормам ДБН В.2.5-28 [6].



## **9 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗУВАННЯ**

**9.1** Стічні води в процесі виробництва виробів треба очищати відповідно до вимог чинних нормативних документів.

**9.2** Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють відповідно до вимог чинних нормативних документів.

**9.3** Ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами охороняють відповідно до вимог чинних нормативних документів.

**9.4** Утилізують неякісну продукцію та відходи відповідно до Закону [2] та постанови Кабінету Міністрів України № 1120 [3].

## **10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**10.1** Приймання цукерок — згідно з ДСТУ 4619.

**10.2** Масову частку вологи, цукру, жиру, масову частку золи, нерозчинної в розчині з масовою часткою соляної кислоти 10 %, та редукувальних речовин визначають відповідно до порядку та періодичності контролю, установлених на підприємстві та/або за вимогою споживача.

**10.3** Фізико-хімічні показники в глазурованих цукерках з начинками поміж шарами вафель, зі скомбінованими та лікерними корпусами, а також масову частку глазурі та складників оздоблювальних напівфабрикатів визначають у процесі виробництва.

## **11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**11.1** Відбирання та готування проб — згідно з ДСТУ 4619.

**11.2** Визначають масу нетто, органолептичних показників та складників згідно з ДСТУ 4683.

**11.3** Фізико-хімічні показники визначають згідно з ДСТУ 4672, ДСТУ 4910, ДСТУ 5025, ДСТУ 5059, ДСТУ 5060 та ДСТУ EN 15068.

**11.4** Масову частку синтетичних барвників, підсолоджувачів, консервантів (сорбінової кислоти чи її солей) у разі їх використання визначають відповідно до методів, затверджених у встановленому порядку, органами, уповноваженими на цей вид діяльності.

## **12 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

**12.1** Цукерки транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для цього транспорту.

Заборонено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати цукерки разом з продуктами, що мають специфічний запах.

**12.2** Під час навантажування, перевезення, розвантажування та зберігання цукерки треба захищати від атмосферних опадів і впливу прямих сонячних променів.

**12.3** Цукерки зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів за температури  $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$  та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %.

**12.4** Ящики з цукерками під час зберігання на складах треба встановлювати на стелажі стосами заввишки не більше ніж 2 м.

Між стосами та стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції має бути не менше ніж 1 м.

## **13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**13.1** Оператор ринку гарантує відповідність цукерок вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

**13.2** Термін придатності, умови зберігання та транспортування продукції встановлює виробник на конкретну назву цукерки згідно з чинним законодавством України.

**13.3** Термін придатності для шоколадних наборів, наборів цукерок та комбінованих цукерок установлюють за строком придатності цукерок або шарів, що мають найменший строк придатності.

**13.4** Рекомендовані терміни придатності цукерок до споживання з дня виготовлення зазначено в додатку Б.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016**

**Таблиця А.1** — код продукції згідно з ДК 016 [5]

| Назва продукції | Код ДКПП |
|-----------------|----------|
| Цукерки         | 10.82    |

## РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕРМІНИ ПРИДАТНОСТІ ЦУКЕРОК ДО СПОЖИВАННЯ

| Цукерки та корпуси цукерок                                                                                                                                                       | Одиниця вимірювання, не більше ніж | Незагорнуті та/або частково загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті в полімерну плівку методом спаювання чи розфасовані в картонні коробки та упаковані в термозсідальну чи іншу плівку тощо |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шоколадні цукерки:<br>— з начинкою;<br>— без начинки                                                                                                                             | міс.<br>міс.                       | 4<br>4                                                      | 6<br>6                          | 7<br>10                                                                                                                            |
| Цукерки, відформовані з кондитерської та шоколадної маси для формування різної форми та рельєфними малюнками на поверхні:<br>— з начинками;<br>— без начинок                     | міс.<br>міс.                       | 4<br>4                                                      | 6<br>6                          | 6<br>10                                                                                                                            |
| Цукерки, відформовані з шоколадної та кондитерської маси для формування з лікерними начинками                                                                                    | міс.                               | —                                                           | 1                               | 3                                                                                                                                  |
| Цукерки, глазуровані шоколадною, молочно-шоколадною або кондитерською глазур'ю:<br>— з корпусами помадними та з корпусами з молочно-тираженої маси;<br>— з корпусами фруктовими; | міс.<br>міс.                       | 3<br>3                                                      | 6<br>9                          | 6<br>9                                                                                                                             |
| — з корпусами з праліне, пралінеподібними, з корпусами з жирової маси на основі кондитерського чи рослинного жиру;                                                               | міс.                               | 3                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |
| — з корпусами помадними з додаванням рослинних жирів та з корпусами помадними зі збільшеним вмістом антикристалізатора чи додаванням інвертази;                                  | міс.                               | 3                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| — з молочно-желейними корпусами;                                                                                                                                                 | міс.                               | —                                                           | 4                               | 4                                                                                                                                  |
| — з молочно-желейними корпусами з додаванням інвертази чи іншого анти кристалізатора;                                                                                            | міс.                               | —                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| — зі збивними корпусами, зокрема виготовлені з використанням:                                                                                                                    |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |
| — агару чи желатину;                                                                                                                                                             | міс.                               | 2                                                           | 3                               | 4                                                                                                                                  |
| — желювального крохмалю;                                                                                                                                                         | міс.                               | 2                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                  |

| Цукерки та корпуси цукерок                                                                                                                    | Одиниця вимірювання, не більше ніж | Незагорнуті та/або частково загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті в полімерну плівку методом спаювання чи розфасовані в картонні коробки та упаковані в термозісідальну чи іншу плівку тощо |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — зі збивними та желейними корпусами, виготовленими з використанням:<br>— пектину;<br>— антикристалізатора;                                   | міс.<br>міс.                       | 2<br>2                                                      | 4<br>5                          | 4<br>5                                                                                                                              |
| — із горіхів (крім волоських);                                                                                                                | міс.                               | 3                                                           | 4                               | 4                                                                                                                                   |
| — із волоських горіхів;                                                                                                                       | міс.                               | 1                                                           | 2                               | 3                                                                                                                                   |
| — з помадно-кремовими корпусами з ферментом інвертази;                                                                                        | міс.                               | —                                                           | 3                               | 4                                                                                                                                   |
| — з молочними корпусами;                                                                                                                      | міс.                               | —                                                           | 2                               | 2                                                                                                                                   |
| — з фруктово-желейними та желейними корпусами;                                                                                                | міс.                               | 2                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                   |
| — з корпусами кремовими, помадно-кремовими, кремово-збивними на основі рослинних жирів;                                                       | міс.                               | 1                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                   |
| — з корпусами збивними з вершковим маслом з використанням консервантів;                                                                       | міс.                               | —                                                           | 2                               | 3                                                                                                                                   |
| — з корпусами кремовими, помадно-кремовими, кремово-збивними, збивними з вершковим маслом;                                                    | доба                               | —                                                           | 30                              | 45                                                                                                                                  |
| — з марципановим корпусом з вершковим маслом;                                                                                                 | доба                               | —                                                           | 15                              | 30                                                                                                                                  |
| — з марципановим, марципаноподібним та персипановим корпусом;                                                                                 | міс.                               | —                                                           | 9                               | —                                                                                                                                   |
| — з кремовими корпусами з додаванням ядер мигдалю та вершкового масла;                                                                        | доба                               | —                                                           | 15                              | 30                                                                                                                                  |
| — з лікерними корпусами та корпусами двошаровими, один з яких лікерний («Шоколадні пляшечки з лікером та коньяком», «Пляшечки любительські»); | доба                               | —                                                           | 30                              | 45                                                                                                                                  |
| — з корпусами із заспиртованих ягід і фруктів;                                                                                                | міс.                               | —                                                           | 1                               | 2                                                                                                                                   |
| — з вафельних листів, перешарованих начинкою, або вафельного шару та начинки (вафельні);                                                      | міс.                               | 7                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                   |
| — з корпусами із заспиртованих ягід і фруктів у шоколадній чи кондитерській глазурі, виготовлених на шоколадно-формувавальному обладнанні;    | міс.                               | —                                                           | 3                               | 4                                                                                                                                   |

| Цукерки та корпуси цукерок                                                                                                                                                                                    | Одиниця вимірювання, не більше ніж | Незагорнуті та/або частково загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті в полімерну плівку методом спаювання чи розфасовані в картонні коробки та упаковані в термозсідальну чи іншу плівку тощо |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| — з корпусами скомбінованими, один з яких — помадний, з додаванням інвертази                                                                                                                                  | міс.                               | —                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| — з корпусами, виготовленими методом безкrohrмального відливання:                                                                                                                                             |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |
| — скомбінованими;                                                                                                                                                                                             | міс.                               | —                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |
| — помадно-кремовими;                                                                                                                                                                                          | міс.                               | —                                                           | 4                               | 6                                                                                                                                  |
| — помадними;                                                                                                                                                                                                  | міс.                               | —                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |
| — з корпусами типу ірису (тоффі), зокрема з начинкою та крупними добавками;                                                                                                                                   | міс.<br>міс.                       | —<br>—                                                      | 6<br>9                          | 6<br>9                                                                                                                             |
| — з корпусами нугоподібними, зокрема з начинкою та крупними добавками;                                                                                                                                        | міс.                               | 3                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |
| — з корпусами із сухих ягід та фруктів;                                                                                                                                                                       | доба                               | 45                                                          | 120                             | 120                                                                                                                                |
| — з корпусами із зірваних круп та з використанням борошна із зірваних круп;                                                                                                                                   | міс.                               | 2                                                           | 4                               | 6                                                                                                                                  |
| — з грильяжними корпусами;                                                                                                                                                                                    | міс.                               | 4                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| — з корпусами фруктово-грильяжними, молочно-грильяжними та м'яким грильяжем;                                                                                                                                  | міс.                               | 3                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| — з корпусами із суміші ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп тощо                                                                                     | міс.                               | 3                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |
| Цукерки з начинками з праліне, пралінеподібної та жирової маси на основі кондитерських і рослинних жирів поміж шарами вафель, зокрема фігурних чи рельєфних вафель, заповнених начинкою повністю або частково | міс.                               | 6                                                           | 12                              | 12                                                                                                                                 |
| Цукерки, глазуровані мигдально-шоколадною, молочно-горіховою, жировою глазур'ю                                                                                                                                | доба                               | 30                                                          | 45                              | 45                                                                                                                                 |
| Цукерки, глазуровані помадною глазур'ю                                                                                                                                                                        | доба                               | 15                                                          | 30                              | 30                                                                                                                                 |
| Цукерки, глазуровані цукровою глазур'ю                                                                                                                                                                        | доба                               | 15                                                          | 15                              | 15                                                                                                                                 |
| Цукерки, частково глазуровані, з корпусами із суміші ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп та іншої аналогічної сировини                               | міс.                               | 9                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                  |

| Цукерки та корпуси цукерок                                                                                                                                                        | Одиниця вимірювання, не більше ніж | Незагорнуті та/або частково загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті в полімерну плівку методом спаювання чи розфасовані в картонні коробки та упаковані в термозісідальну чи іншу плівку тощо |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цукерки неглазуровані:                                                                                                                                                            |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                     |
| — помадні, молочні;                                                                                                                                                               | міс.                               | 1                                                           | 2                               | 3                                                                                                                                   |
| — помадні, молочні зі збільшеним вмістом антикристалізатора чи додаванням інвертази;                                                                                              | міс.                               | 1                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                   |
| — із суміші ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп та іншої аналогічної сировини;                                           | міс.                               | —                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                   |
| — з корпусами з праліне, пралінеподібними та з жирової маси на основі кондитерського або рослинного жиру;                                                                         | міс.                               | —                                                           | 9                               | 9                                                                                                                                   |
| — з корпусами із зірваних круп та використанням борошна із зірваних круп;                                                                                                         | міс.                               | —                                                           | 4                               | 5                                                                                                                                   |
| — шоколадним кремом;                                                                                                                                                              | міс.                               | 1                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                   |
| — желейні, зокрема з начинкою                                                                                                                                                     | міс.                               | —                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                   |
| — збивні, виготовлені з використанням агару чи пектину;                                                                                                                           | міс.                               | —                                                           | 2                               | 2                                                                                                                                   |
| — нугоподібні та ірисоподібні (тоффі), зокрема з начинкою та крупними добавками                                                                                                   | міс.                               | 2                                                           | 4                               | 6                                                                                                                                   |
| Молочні цукерки:                                                                                                                                                                  |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                     |
| — відформовані способом відливання;                                                                                                                                               | доба                               | —                                                           | 5                               | 10                                                                                                                                  |
| — зі збільшеним вмістом патоки;                                                                                                                                                   | доба                               | —                                                           | 30                              | 45                                                                                                                                  |
| — цукерки, що формують розмазуванням та прокатуванням                                                                                                                             | доба                               | —                                                           | 10                              | 20                                                                                                                                  |
| Цукерки «Театральна помадка»                                                                                                                                                      | доба                               | —                                                           | 15                              | 20                                                                                                                                  |
| Цукерки «Шоколадна помадка», «Київська помадка», «Малютка»                                                                                                                        | доба                               | —                                                           | 10                              | 10                                                                                                                                  |
| Цукерки із вершкової помадки                                                                                                                                                      | доба                               | —                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                   |
| Цукерки «Вершкова тягучка», «Золоте телятко», виготовлені на ірисоформувальному обладнанні                                                                                        | доба                               | —                                                           | 5                               | 5                                                                                                                                   |
| Цукерки із суміші шоколаду-напівфабрикату, шоколадної чи кондитерської глазурі, ядер горіхів, подрібнених горіхів, ягід, фруктів, сухофруктів, зернопродуктів, зірваних круп тощо | міс.                               | 120 діб                                                     | 9                               | 9                                                                                                                                   |

| Цукерки та корпуси цукерок                                                                                                                            | Одиниця вимірювання, не більше ніж | Незагорнуті та/або частково загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті вагові чи розфасовані | Загорнуті в полімерну плівку методом спаювання чи розфасовані в картонні коробки та упаковані в термозсідальну чи іншу плівку тощо |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Марципанові фігури, фрукти, овочі тощо без захисного покриття, фасовані у целофан чи полімерні плівки                                                 | доба                               | —                                                           | 10                              | 10                                                                                                                                 |
| Марципанові вироби, покриті захисним шаром:                                                                                                           | доба                               | —                                                           | 30                              | 30                                                                                                                                 |
| — з додаванням консервантів та антикристалізатора                                                                                                     | міс.                               | —                                                           | 6                               | 6                                                                                                                                  |
| Журавлина в цукровій пудрі                                                                                                                            | доба                               | 5                                                           | -                               | -                                                                                                                                  |
| Цукерки з обробленою поверхнею, корпуси яких складені з однієї чи кількох желейних, збивних чи молочно-желейних мас                                   | міс.                               | —                                                           | 12                              | 12                                                                                                                                 |
| Цукерки на основі підсолоджувачів:                                                                                                                    |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |
| — неглазуровані з корпусами:                                                                                                                          |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |
| — помадними, фруктовими, молочними, кремовими, марципановими, марципаноподібними, збивними;                                                           | доба                               | —                                                           | 25                              | 30                                                                                                                                 |
| — грильязними;                                                                                                                                        | доба                               | —                                                           | 60                              | 60                                                                                                                                 |
| — кремовими, обсипаними какао-порошком                                                                                                                | доба                               | —                                                           | 30                              | 30                                                                                                                                 |
| — праліновими, пралінеподібними, з корпусами з жирової маси на основі кондитерського чи рослинного жиру;                                              | міс.                               | —                                                           | 2                               | 2                                                                                                                                  |
| — глазуровані шоколадною та кондитерською глазур'ю з корпусами:                                                                                       |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |
| — праліновими та пралінеподібними, з корпусами з жирової маси на основі кондитерського чи рослинного жиру;                                            | міс.                               | —                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                  |
| — грильязними, з начинками поміж шарами вафель;                                                                                                       | міс.                               | —                                                           | 3                               | 3                                                                                                                                  |
| — помадними, фруктовими, желейно-фруктовими, кремовими, збивними, марципановими;                                                                      | міс.                               | —                                                           | 1                               | 2                                                                                                                                  |
| — із фруктів, ягід і сухофруктів                                                                                                                      | доба                               | —                                                           | 30                              | 45                                                                                                                                 |
| <b>Примітка 1.</b> Термін придатності цукерок, виготовлених з використанням фруктози, такий самий, як для аналогічних цукерок, виготовлених на цукрі. |                                    |                                                             |                                 |                                                                                                                                    |

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»
- 2 Закон України «Про вилучення з обігу, переробки, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»
- 3 Постанова Кабінету Міністрів України № 1120 від 13.07.2000 «Про затвердження Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх утилізацією/видалення і Жовтого та Зеленого переліків відходів»
- 4 Наказ Мінагрополітики України № 157 від 13.04.2016 р. «Про затвердження Вимог до продуктів з какао та шоколаду», зареєстрований у Міністерстві юстиції України 06.05. 2016 за № 688/28818
- 5 ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг
- 6 ДБН В.2.5 – 28–2018 Природне та штучне освітлення
- 7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.

---

Код згідно з НК 004: 67.180.10

**Ключові слова:** методи контролювання, органолептичні показники, пакування, помадка, праліне, приймання, фізико-хімічні показники, цукерки, цукеркові маси.

---